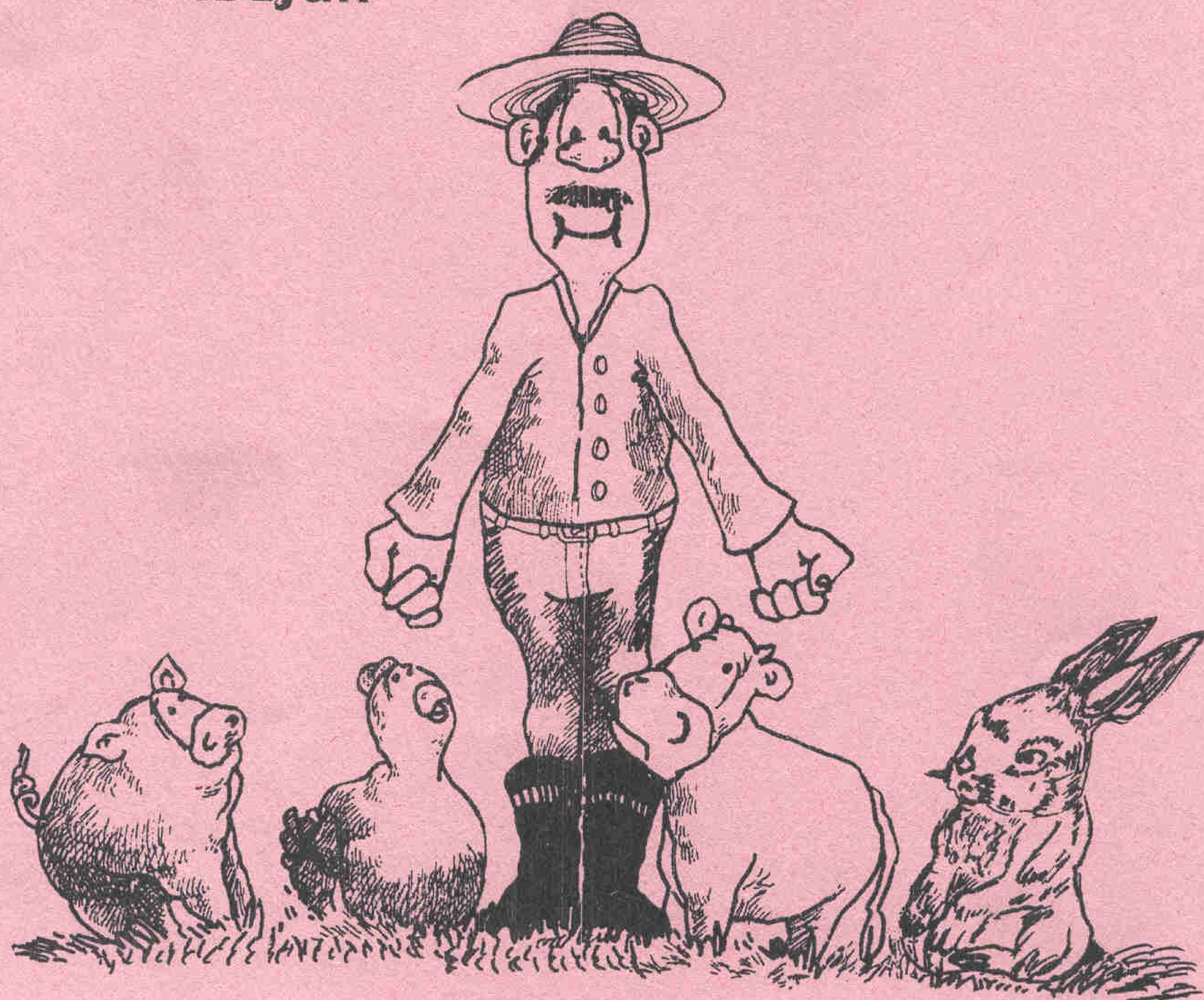




AGROINDUSTRIA RURAL

CARNICOS Y EMBUTIDOS

Dirección : JULIO CESAR CASILLAS VILLEGAS

Contenido : DULFARY RIOS GOMEZ

: MIGDALI OCAMPO

Revisión : GONZALO ARMANDO FORERO T.

JOSE VICENTE ABRIL CORTES

Levantamiento de textos : AYDA PANEZO VARELA

Edición : FUNDEJUR

Impresión : COMPUCOPIAS

==================================

AGROINDUSTRIA RURAL

3. CARACTERISTICAS DEL DESARROLLO AGROINDUSTRIAL

El desarrollo AGROINDUSTRIAL debe integrar las acciones de producción de materias primas y las de transformación en función del mercado.



4. LOCALIZACION

♦ EN AREAS DE CONSUMO :

Su ubicación es cerca del Mercado Consumidor, pequeñas y medianas , poblaciones, facilitando la comercialización.

Desventajas :

* *Mayor costo de transporte de Materias Primas.*
* Transporte de desperdicios.



♦ EN AREAS DE PRODUCCION

Su ubicación responde a la presencia de Proveedores de Materias Primas, disminuyendo los costos de Transporte y mejorando el nivel de empleo en en àreas rurales.



5. LA HIGIENE EN LA AGROINDUSTRIA

En los procesos Agroindustriales deben conservarse normas higiénicas tanto en el personal que labora como en la planta física, equipos y utensilios usados.
La práctica de las recomendaciones que más adelante se describen garantiza la buena calidad del producto mejorando su durabilidad , presentación y a la vez evita problemas en la salud de los consumidores.

♦ RECOMENDACIONES AL PERSONAL

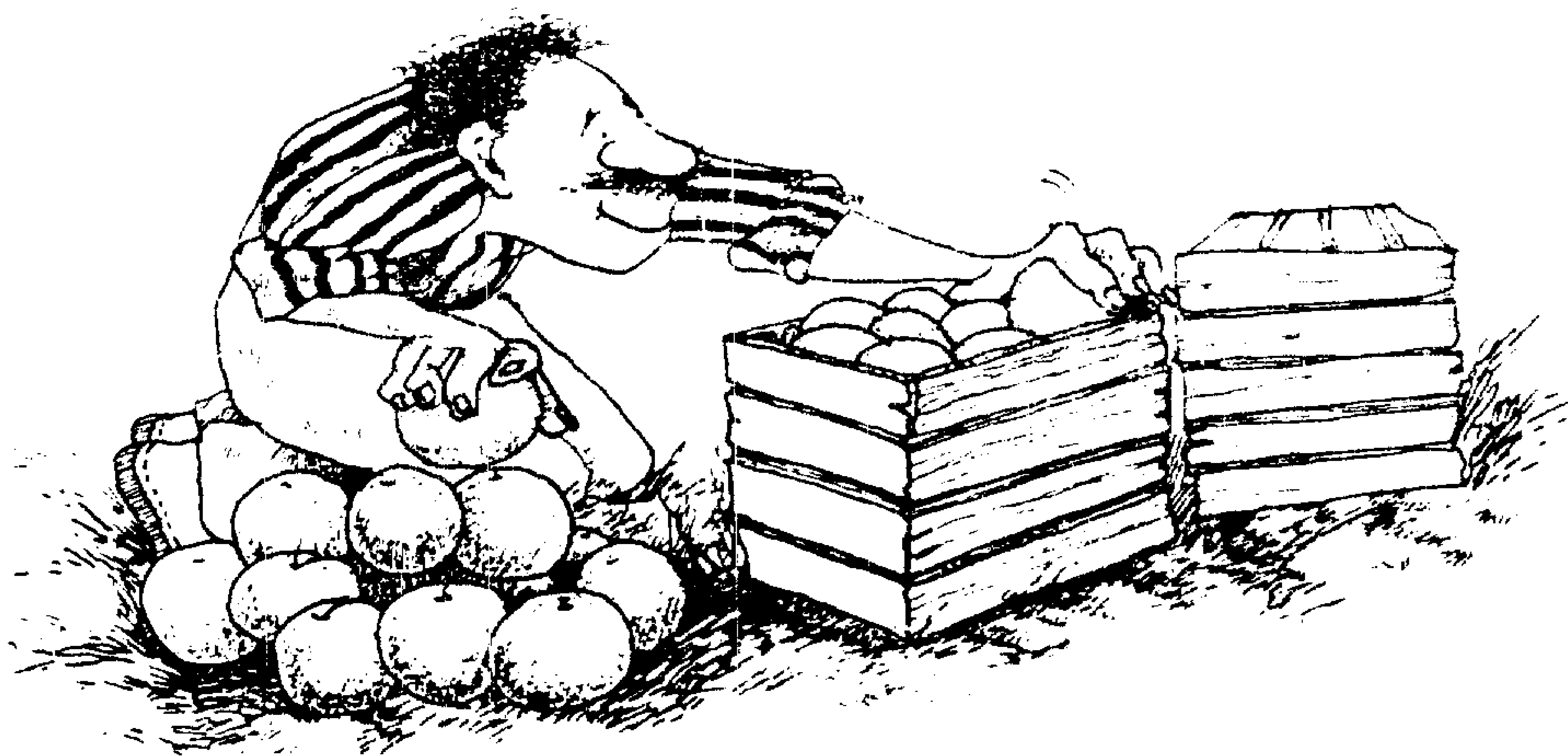
* Lavarse las manos con agua y jabón.
* . Recogerse el cabello con malla o cachucha.
* . Usar delantal, tapabocas y en lo posible botas plásticas.
* . No usar esmalte de uñas, maquillaje, anillos. etc.
* . No comer durante el proceso.

♦ RECOMENDACIONES EN LA PLANTA

* . Barrer y lavar periódicamente los pisos externos de la planta.
* . Lavar diariamente los pisos y paredes de las secciones de proceso, empaque y recepción.
* . Limpiar semanalmente las ventanas , puertas, cielorasos de todas las secciones de la planta.
* . Antes de iniciar y cuando se termine un proceso todos los equipos de deben lavar.
* . Después del lavado inicia , los equipos y utensilios se deben enjuagar con agua caliente.

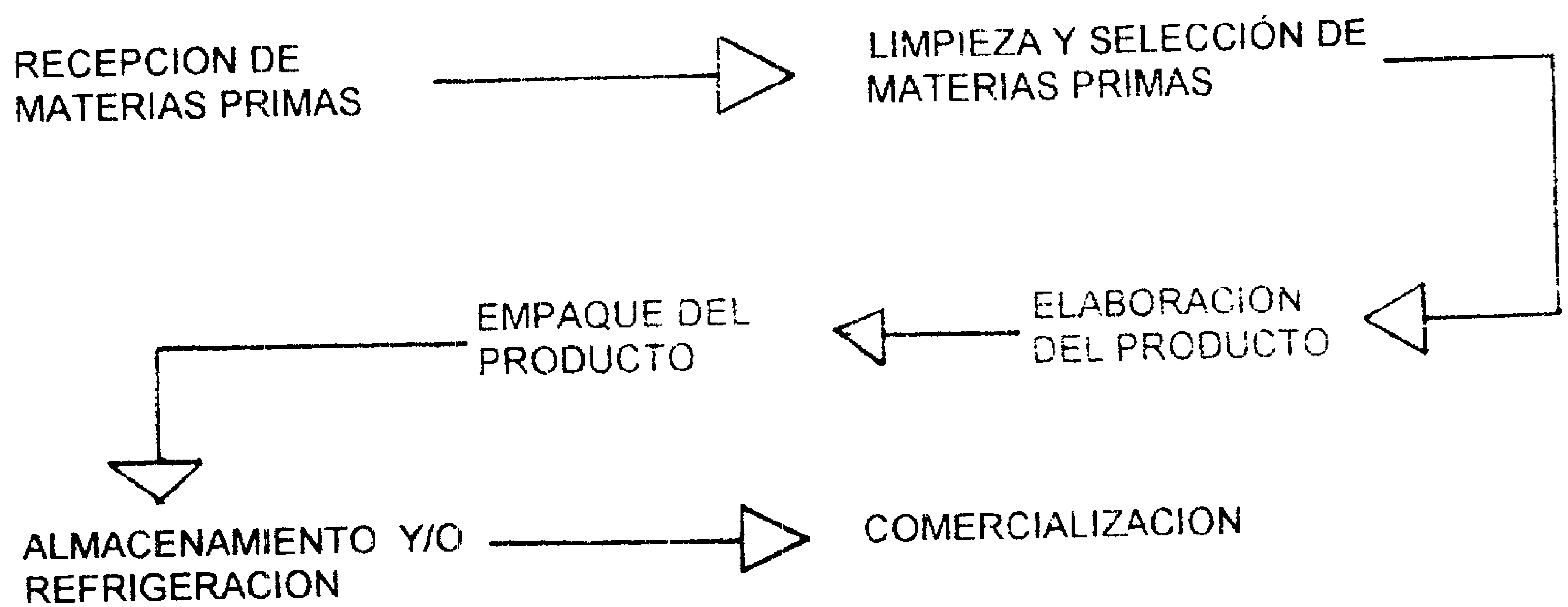
6. SECCIONES DE UNA PLANTA AGROINDUSTRIAL

* Materias Primas :Recepción, Selección, Clasificación.
* Procesos : Procesamiento y empaque del producto
* Productos Terminados : Almacenamiento del Producto final.
* Empaques : Almacenamiento de Empaques.
* Baños : Hombres y Mujeres.
* Aseo : Almacenamiento de Implementos para el aseo
* Oficinas : Labores Administrativas.
* Guardaropas : Vestier del Personal.

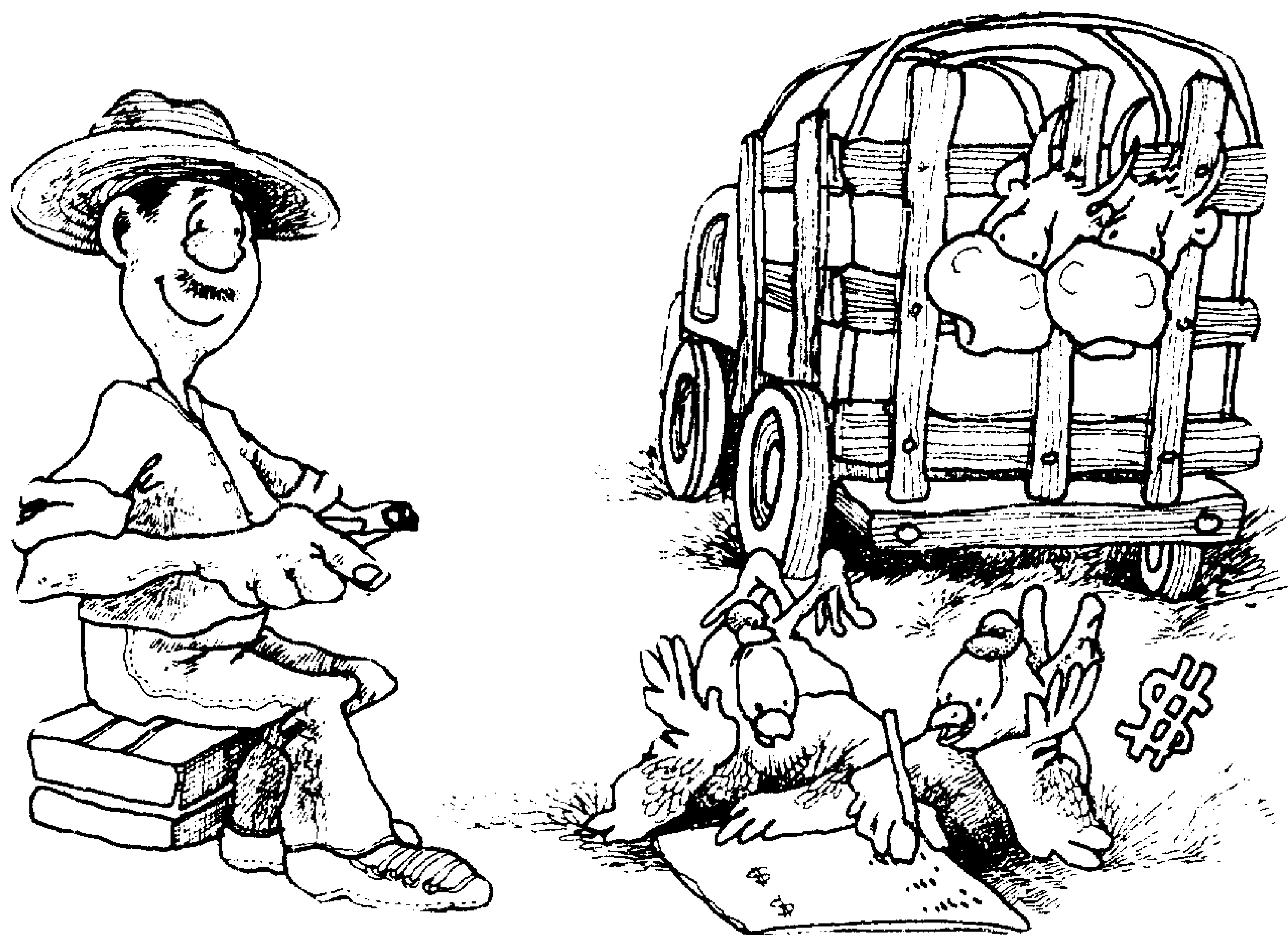


7. EL PROCESO DE PRODUCCION

El proceso de producción se caracteriza por estar compuesto de pasos bien definidos secuencialmente como se observa en ei siguiente diagrama :







II CARNICOS Y EMBUTIDOS

PROCESAMIENTO DE CARNES Y ELABORACION DE EMBUTIDOS.

El consumo de carnes, data desde los tiempos prehistóricos Al evolucionar la especie humana, la necesidad de sobrevivir indujo al hombre a buscar como alimentarse en su medio, diferente al de plantas y frutas. Como alimento tradicional desde tiempos remotos, la cacería ha sido un medio usual para proveer de alimento al género humano.

La carne, desde que se conoció su uso como alimento, ha sido utilizada por el hombre en formas diferentes: cruda, ahumada, cocinada, seca al sol y asada.

Se considera que a nivel mundial, el consumo de carne, ya sea de res, cerdos, aves y otras, constituye la dieta básica de la mayoría de la población. Son también fuente de alimento, la carne de corderos, cabras, conejos, peces, caballos y algunas especies salvajes.

La razón de la preparación de cárnicos en diferentes formas es aprovechar el mercado que existe para que familias de escasos recursos, puedan diversificar sus ingresos, además de mejorar la dieta alimenticia con productos de buena calidad, que una vez procesados pueden ser guardados y vendidos a un mejor precio.

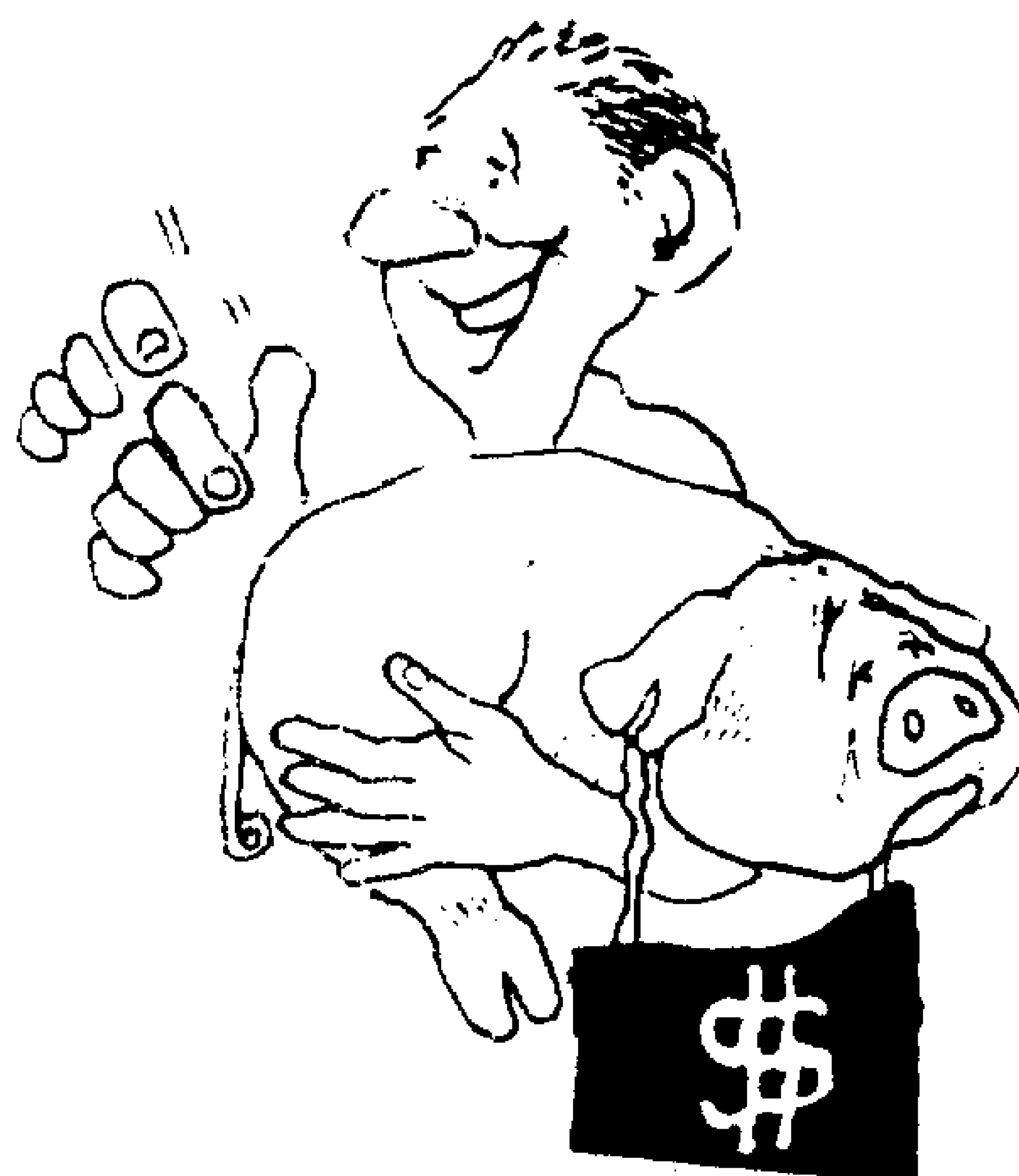
Con esta capacitación en cárnicos y embutidos, FUNDEJUR pretende que los participantes a estos cursos, al aplicar los conocimientos adquiridos con las diferentes recetas, mejoren sus ingresos económicos y su calidad de vida.

CHORIZO MIXTO

Se define como chorizo al producto cárnico procesado, crudo, embutido, elaborado de carne de res, cerdo, pollo, tocino con la adición de sustancias permitidas.

INGREDIENTES

- Carne de res ....2000 gramos
- Carne de cerdo................2000 gramos
- Chicharrón.......................1000 gramos



CONDIMENTOS

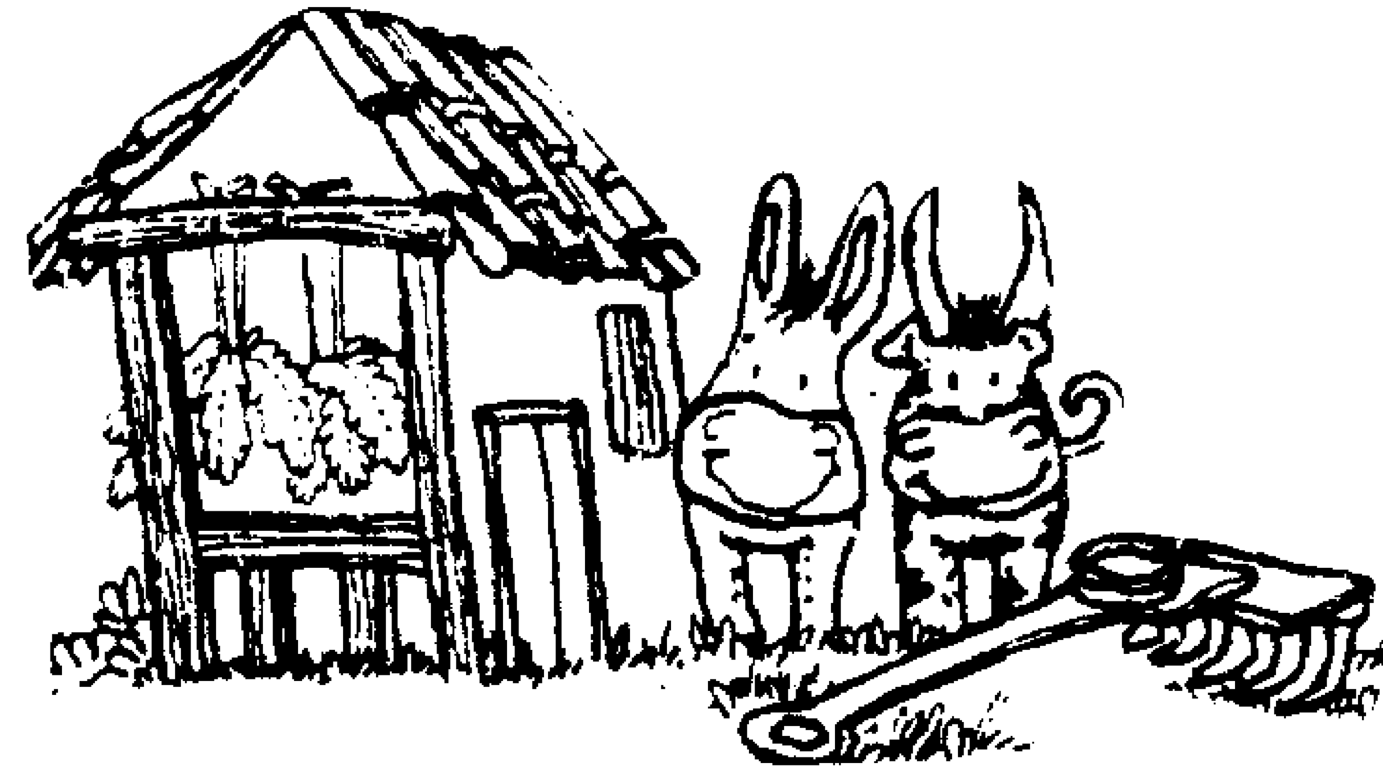
- Harina de trigo..................200 gramos
- Pimienta.............................10 gramos
- Ajo.....................................35 gramos
- Cebolla larga...... ....300 gramos
- Cominos.............................10 gramos
- Nuez moscada......................5 gramos
- Tripa.

PREPARACION

1. Se pican las carnes bien menuditas.
2. Se pesan.
3. Se pica la grasa en trozos bien pequeños.
4. Se pesa.
5. Se mezclan : la carne, la grasa, la sal, los condimentos y la harina.
6. Se embute.
7. Se amarra cada 10 ó 12 centimetros.
8. Se ahuma.
9. Después de tres dias de elaborados se meten en la nevera.

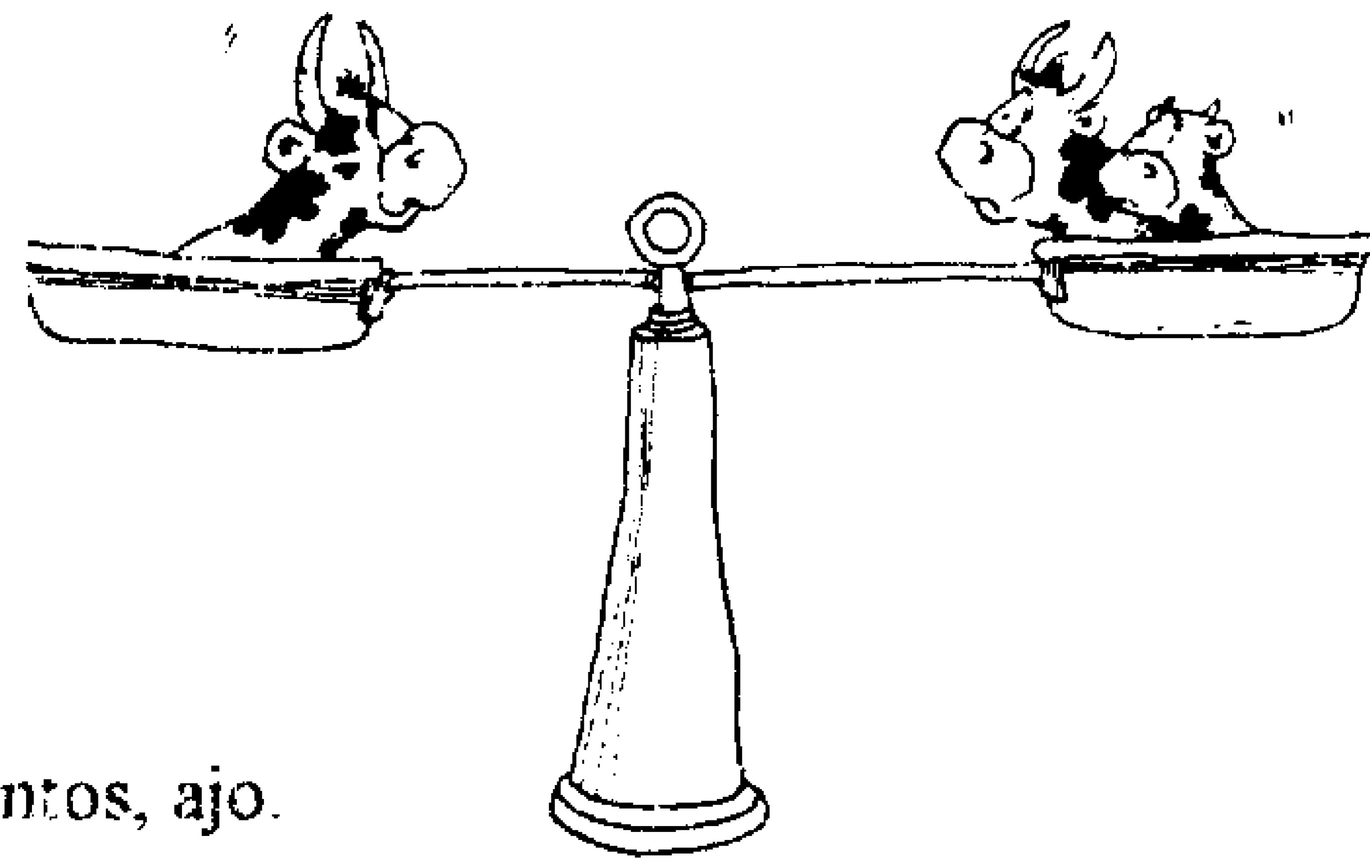
CHORIZO AHUMADO PAISA

INGREDIENTES



- Carne de res...........................850 gramos
- Carne de cerdo.......................2.600 gramos
- Grasa.....................................900 gramos
- Harina de trigo........... ....200 gramos
- Agua fría................................400 centimetros cúbicos
- Sal...86 gramos
- Azúcar......................................10 gramos
- Acido ascórbico...0.5 gramos por kilo de mezcla.
- Condimento paisa.10 gramos por kilo de mezcla.
- Cebolla larga.............................100 gramos
- Ajo fresco....................................20 gramos.
- Cebolla de huevo roja..................30 gramos.
- Tripa.

PREPARACION

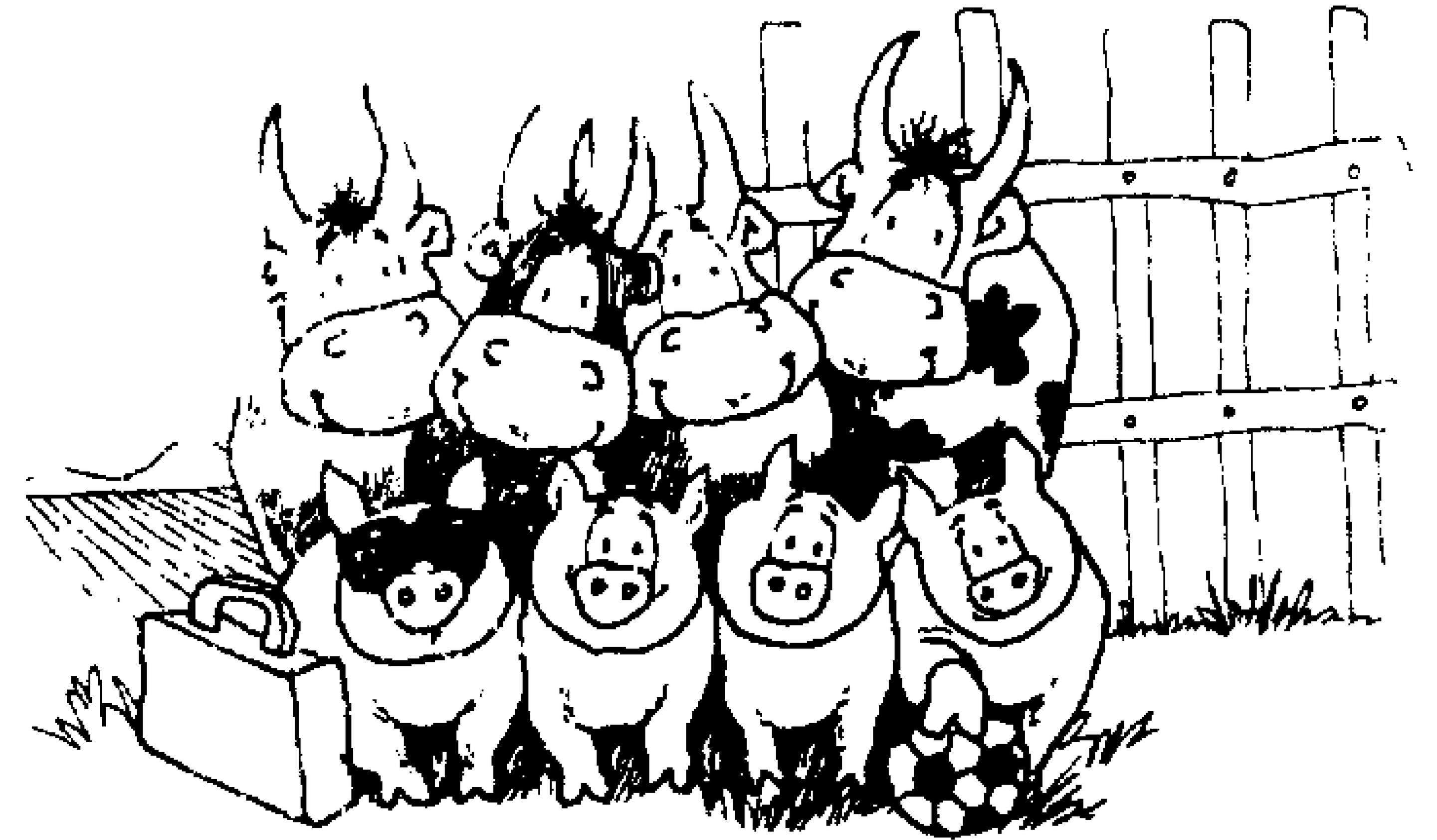


1. Se cortan las carnes menudas.
2. Se muele la carne y la grasa.
3. Se agrega poco a poco carne, grasa, sal, azúcar, condimentos, ajo.
4. Se homogeniza y agrega la harina, el agua y el ácido ascórbico disuelto en un poco de agua.
5. Se embute.
6. Se amarra cada 12 centimetros.
7. Se ahuma.
8. Después de tres dias de elaborados se meten en el refrigerador.

CHORIZO ESPAÑOL

INGREDIENTES

- Carne de cerdo.................4.200 gramos
- Carne de res....................1.400 gramos
- Grasa de cerdo.................1.050 gramos
- Agua fría............................350 gramos



CONDIMENTOS

- Sal....................... ....140 gramos
- Nitrito de sodio...................14 gramos
- Pimentón rojo.... ....140 gramos
- Cebolla larga............... .....175 gramos
- Ajo....................................35 gramos
- Comino molido................10.5 gramos
- Ají picante..........................20 gramos
- Pimienta blanca...................14 gramos
- Azafrán o achote ....14 gramos
- Vino blanco seco....... ....5 centímetros cúbicos
- Laurel, tomillo.... ....20 gramos

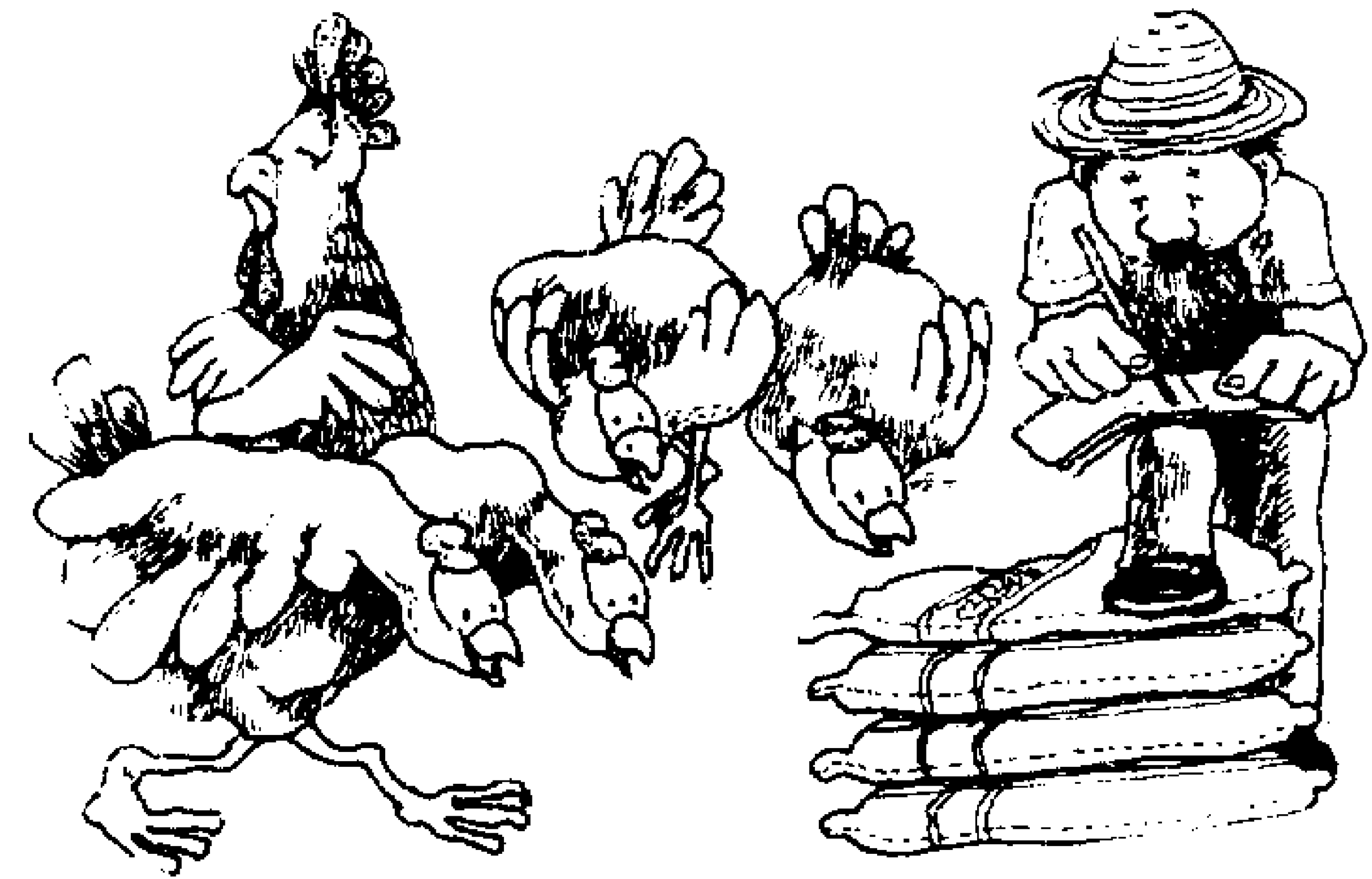
PREPARACION

1. Se pican las carnes bien menuditas.
2. Se pesan.
3. Se pica la grasa en trozos bien pequeños.
4. Se pesa.
5. Se mezcla con los condimentos hasta obtener una pasta uniforme.
6. Se embute y amarra cada 10 centímetros.
7. Se ahuma y se seca.

CHORIZO DE POLLO

INGREDIENTES

- Carne de pollo................4.250 gramos
- Cuero ò grasa de pollo...... 750 gramos



CONDIMENTOS

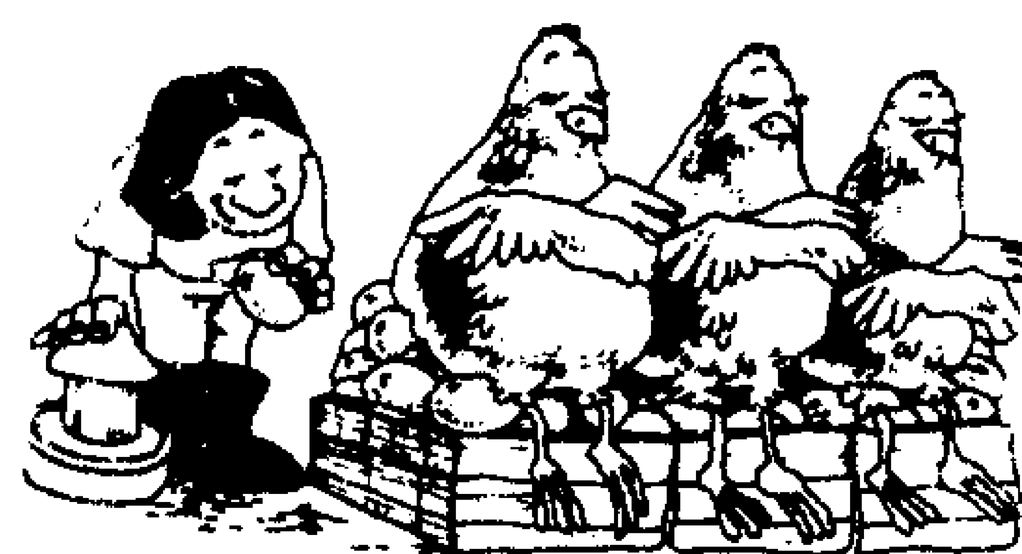
- Sal..80 gramos
- Curandina.............................15 gramos
- Ajo.......................................20 gramos
- Condimento de chorizo.........40 gramos
- Cebolla larga.......................300 gramos
- Laurel y tomillo......... ....2,5 gramos
- Azafrán o achote......... ....20 gramos
- Pimentón rojo.......................10 gramos
- Vino o cerveza.......................25 centímetros cúbicos
- Tripa.

PREPARACION

1. Se pica la carne de pollo bien menudita.
2. Se pesa.
3. Se pica la grasa o los cueros de pollo bien pequeños.
4. Se pesa.
5. Se mezcla con los condimentos hasta obtener una pasta uniforme.
6. Se embute y amarra cada 10 centímetros.
7. Se ahuma y seca.

HAMBURGUESA DE POLLO

INGREDIENTES:

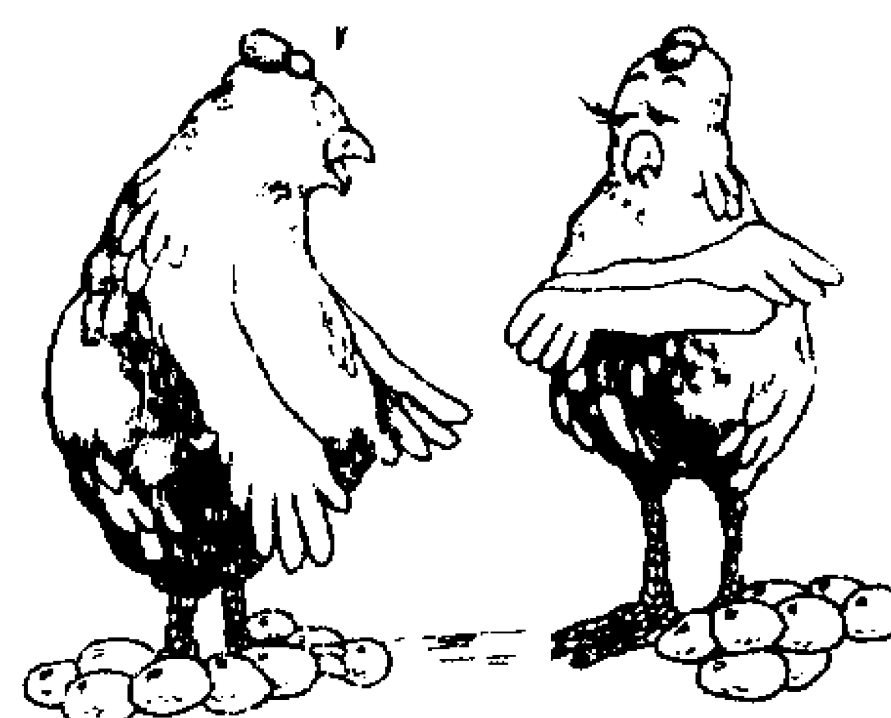


- Carne de pollo.....................3.850 gramos
- Cueros y grasa de pollo..........750 gramos
- Harina ó miga de pan... ....400 gramos

CONDIMENTOS

- Sal..80 gramos
- Condimentos para hamburguesa..40 gramos
- Maggi.......................................25 gramos
- Cebolla larga............................150 gramos
- Pimentón rojo............................50 gramos
- Perejil.......................................40 gramos
- Salsa negra...............................24 centímetros cúbicos
- Ajo...15 gramos
- Mostaza....................................15 centímetros cúbicos

PREPARACION

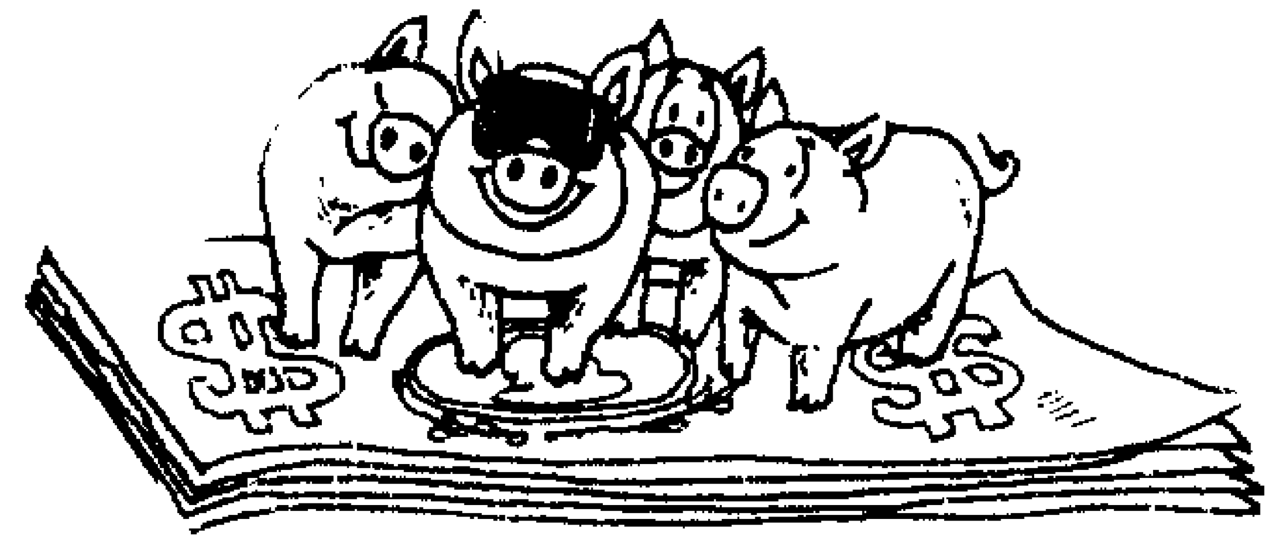


1. Se pican muy bien todos los ingredientes.
2. Se pesan nuevamente.
3. Se mezclan las carnes con los condimentos.
4. Se homogenizan.
5. Se forman las hamburguesas.
6. Se refrigeran.

TOCINETA

INGREDIENTES:

Chicharrón de cerdo carnudo



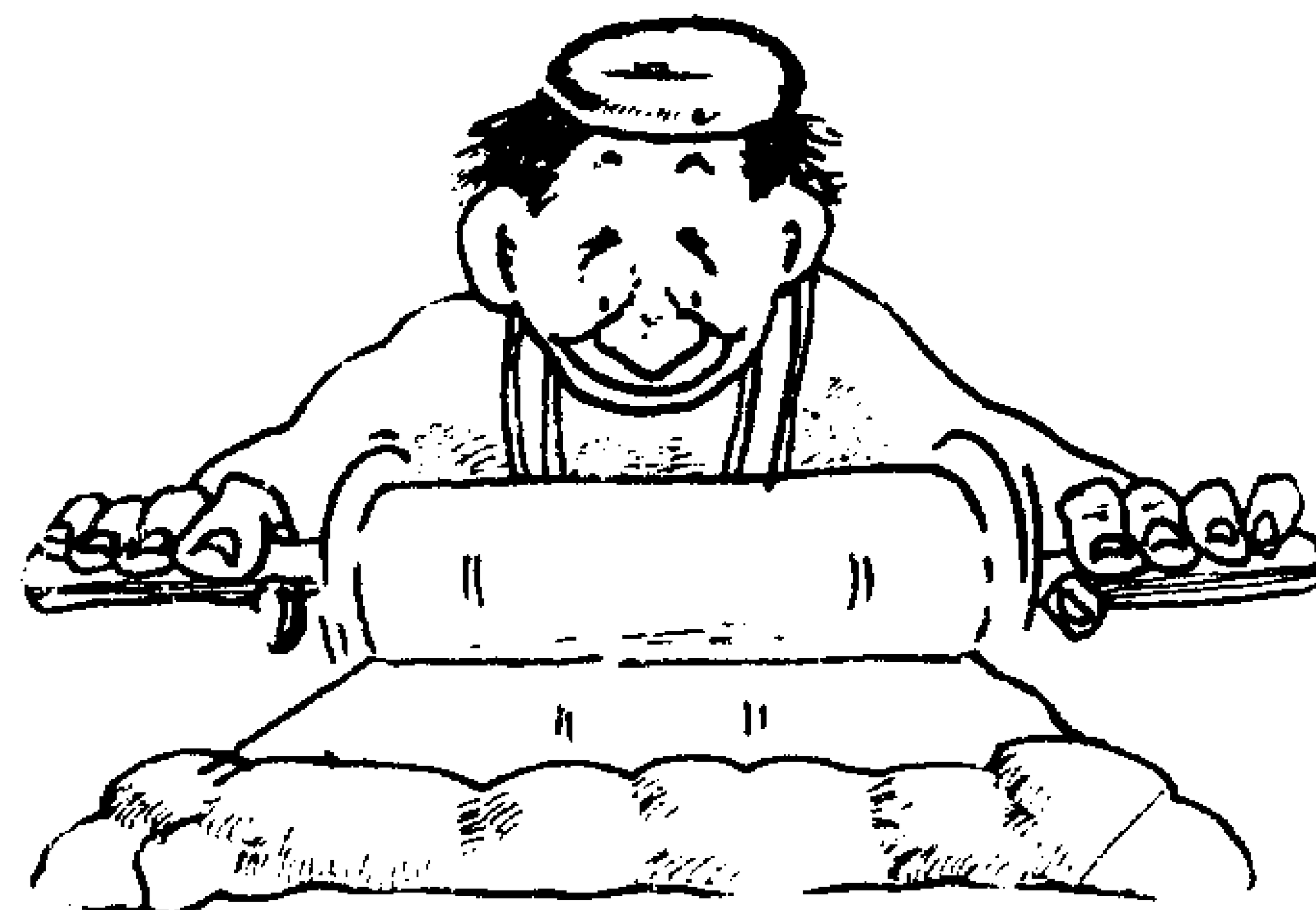
CONDIMENTOS :

- Pimentón 1
- Comino.................................1 cucharadita
- Ajo.......................................1 cabeza pequeña
- Cebolla Larga ....40 gramos
- Laurel...................................1 hoja
- Tomillo ....½ cucharadita
- Salsa negra..........................5 centímetros cúbicos
- Mostaza...............................1 cucharadita
- Sal ....Al gusto

PREPARACION :

1. Se corta el chicharrón en tajadas bien delgadas.
2. Los aliños se licúan bien.
3. Se mezcla el chicharrón con los aliños y se deja de un día para otro en la salmuera.
4. Se ahuma.

MORTADELA



INGREDIENTES:

- Carne de res .... 3.150gr.
- Carne de cerdo.............................. 3.200gr.
- Grasa .... 900gr.
- Hielo .... 1.350gr.
- Harina... 450gr.

TOTAL 9050gr. (9 kilogramos)

ADITIVOS Y CONDIMENTOS

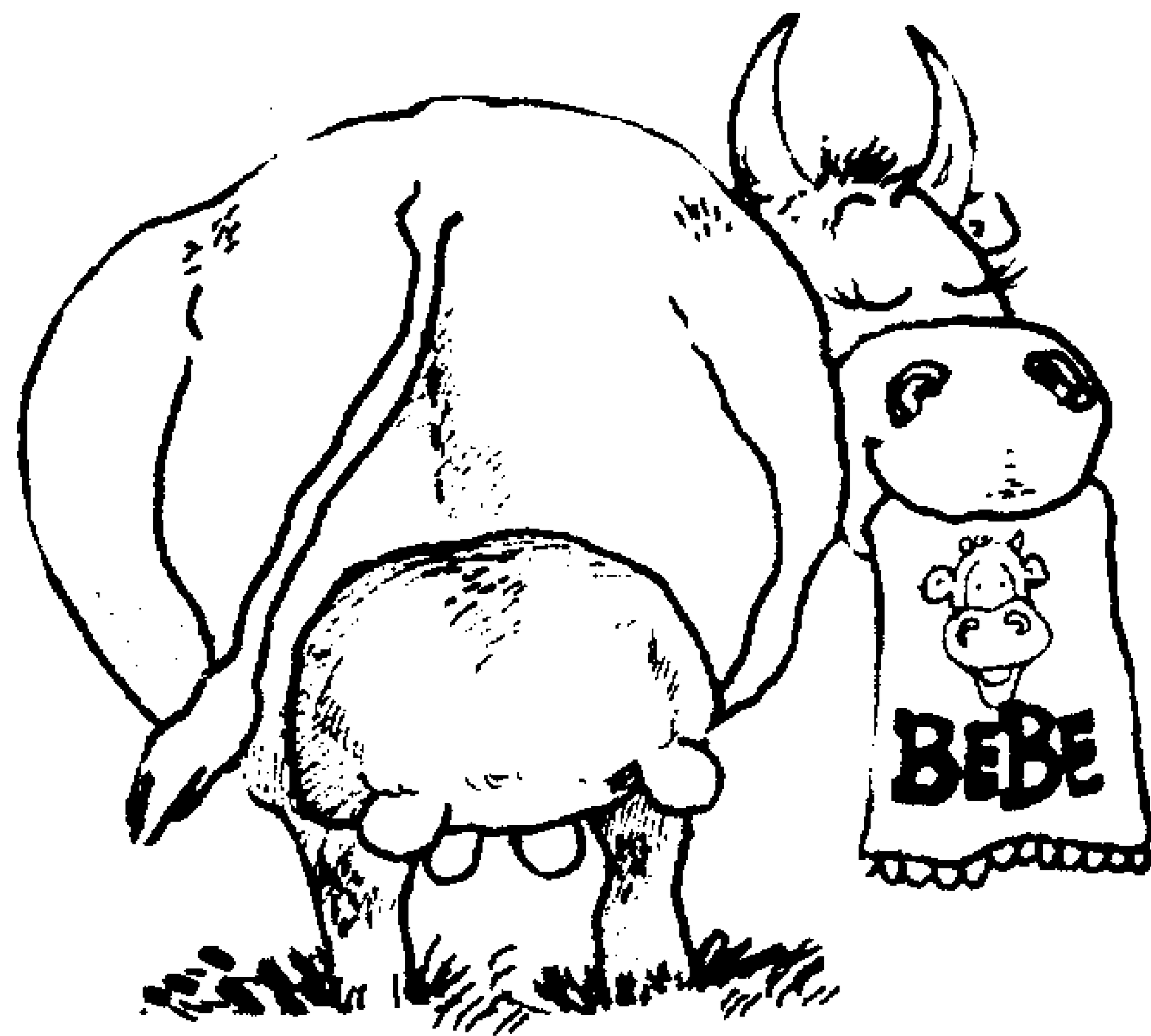
- Sal .... 16gr/kg x 9kgr = 144gr.
- Azúcar .... 2gr/kg x 9kgr = 18gr.
- Nitral .... 3gr/kg x 9kgr = 27gr.
- Fosfato.. 14gr/lkg x 9kgr = 126gr.
- Ajo .... 4gr/kg x 9kgr = 36gr.
- Condimento mortadela .... 10gr/kg x 9kgr = 90gr.
- Ascorban .... 3gr/kg x 9kgr = 90gr.
- GMS... 1gr/kg x 9kgr = 9gr.
- Color rojo .... 0.2gr/kg x 9kgr = 1.8gr.
- Cebolla .... 3gr/kg x 9kgr = 27gr.

PREPARACION:

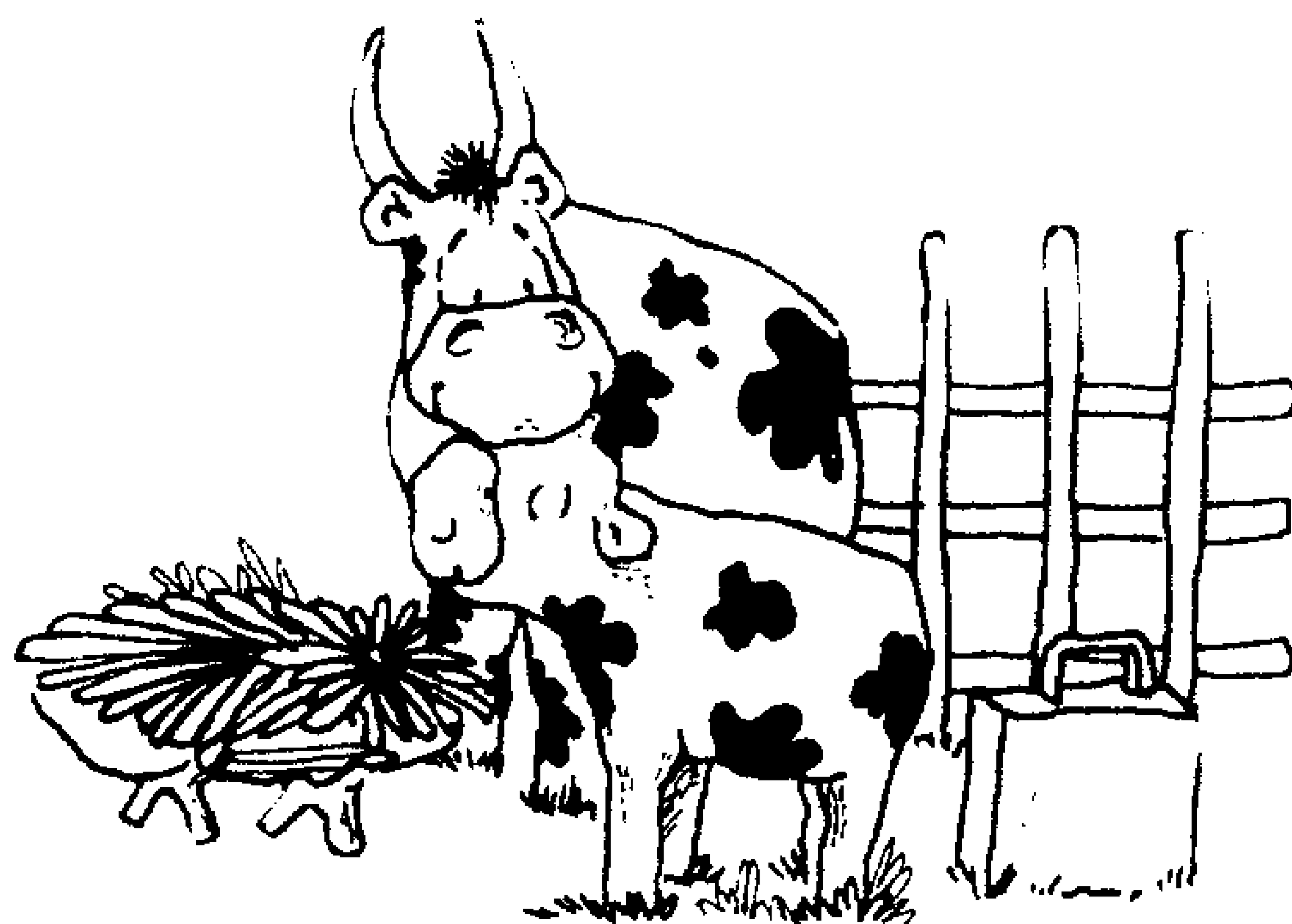
- Pesar la carne y molerla
- Mezclar las carnes y adicionarles el hielo
- Adicionar la sal más el fosfato

MORTADELA

- Adicionar el color más el azúcar.
- Adicionar la cebolla, el ajo, el condimento mortadela, el ascorban, la harina y el GMS, mezclar y embutir en tripa artificial.
- Pasteurizar; adicionar los embutidos en agua a temperatura de 78 grados centígrados, hasta que la temperatura del producto sea 72 grados centígrados, tiempo de proceso:
  En leña: Hora y media
  En estufa eléctrica: Dos horas y media
  Bajar la temperatura hasta 40 grados centígrados.



SALCHICHA



INGREDIENTES:

- Carne de Res................................ 3.5Kg.
- Carne de Cerdo............................. 3.5Kg.
- Hielo.. 1.0Kg.
- Grasa... 1.5Kg.
- Harina de Trigo ....500 gramos

TOTAL...10Kg.

CONDIMENTOS:

- Sal ....16gr/kg x 10kg = 160gr.
- Fosfato ....10gr/kg x 10kg = 100gr.
- Azúcar.. 2gr/kg x 10kg = 20gr.
- Nitral .... 3gr/kg x 10kg = 30gr.
- Ajo... 4gr/kg x 10kg = 40gr.
- Condimento Salchicha...................... 10gr/kg x 10kg = 100gr.
- Ascorban .... 3gr/kg x 10kg = 30gr.
- GMS ....1gr/kg x 10kg = 10gr.
- Color Rojo...................................0.2gr/kg x 10kg = 2gr.

PREPARACION:

- Pesar la carne y molerla
- Mezclar las carnes y adicionar el hielo
- Adicionar la sal y el fosfato
- Adicionar el azúcar más el nitral
- Adicionar el color

SALCHICHA

- Adicionar el ajo, el condimento salchicha, el ascorban y el GMS.
- Adicionar la harina de trigo
- Embutir en tripa artificial.
- Pasteurizar el producto, adicionar los embutidos en agua a una temperatura de 78grados centígrados, y dejarlos hasta que el producto tenga una temperatura de 72 grados centígrados, el tiempo de cocción 20 minutos.
- Enfriar el producto hasta 40 grados centígrados.



SALCHICHON CERVECERO



INGREDIENTES:

- Carne de Res... 1.4kgr.
- Hielo... 1.3kgr.
- Grasa... 65gr.
- Harina de trigo..200gr.

TOTAL 3000gr. (3 kilos ó 6 libras)

CONDIMENTOS:

- Sal ....16gr/kg x 3 = 48gr.
- Azúcar .... 2gr/kg x 3 = 6gr.
- Nitral .... 3gr/kg x 3 = 9gr.
- Fosfato... 10gr/kg x 3 = 30gr.
- Ajo.. 4gr/kg x 3 = 12gr.
- Condimento salchichón cervecero .... 10gr/kg x 3 = 30gr.
- Ascorban .... 3gr/kg x 3 = 9gr.
- GMS.. 1gr/kg x 3 = 3gr.
- Color Rojo... 0.2gr/kg x 3 = 0.6gr.

PREPARACION:

- Pesar la carne y molerla
- Mezclar las carnes y adicionarles el hielo
- Adicionar la sal y el fosfato
- Adicionar el color y el azúcar

SALCHICHON CERVECERO

- Adicionar el ajo, condimento salchichón cervecero, ascorban y GMS
- Mezclar bien y adicionar la harina de trigo.
- Embutir en tripa artificial para salchichón.
- Pasteurizar a una temperatura del agua de 78 grados centigrados, hasta que la temperatura del producto sea de 72 grados centígrados, tiempo de cocción del producto; 35 minutos.
- Enfriar el producto en agua fría hasta alcanzar una temperatura de 40 grados centígrados.
- Almacenar el producto a una temperatura de 10 grados